EE2000001
EE2000021
EE2000201

DE Benutzerinformation

perfekt in form und funktion

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 3
2. SICHERHEITSHINWEISE 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 7
5. TÄGLICHER GEBRAUCH 8
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 9
7. ZUSATZFUNKTIONEN 10
8. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 10
9. REINIGUNG UND PFLEGE 24
10. WAS TUN, WENN 26

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

ℹ Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wen-

den Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

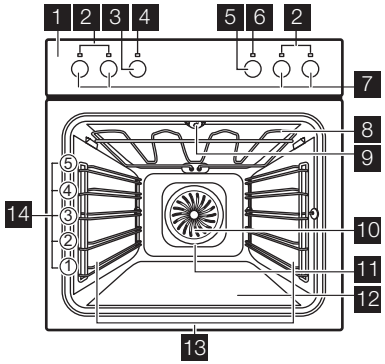
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

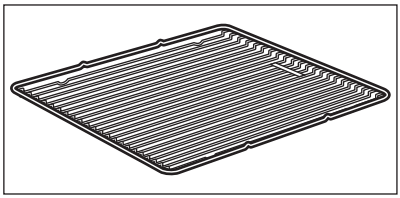
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

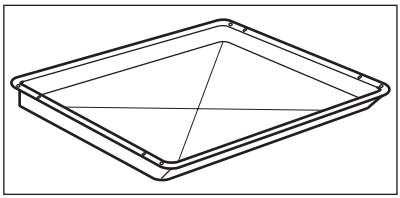


1 Bedienfeld
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Backofen-Einstellknopf
4 Betriebskontrolllampe/-symbol
5 Temperaturwahlknopf
6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
7 Kochzonen-Einstellknöpfe
8 Heizelement
9 Lampe
10 Ventilator
11 Rückwandheizelement
12 Unterhitze
13 Einhängegitter, herausnehmbar
14 Einschubebenen

3.1 Zubehör



Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



Universalblech
Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

Knopfsymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten.
Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

5.3 Kochzonen

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Siehe hierzu die Bedienungsanleitung des Kochfelds.

5.4 Kochzonen des Kochfelds

Die Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen (siehe „Gerätebeschreibung“) zeigen an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Kochzonen-Einstellknopf	Funktion
⎽⎽	Warmhaltestufe
0	Stellung „Aus“
1 - 9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

Gebrauch des Kochfelds:

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Position „Aus“ gedreht werden.

Die Ankochautomatik

Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

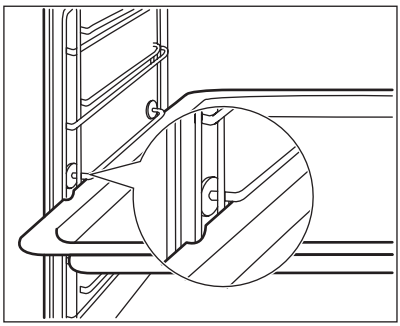
So schalten Sie die Ankochautomatik ein:

1. Drehen Sie den Kochzonen-Einstellknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg).
2. Stellen Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe ein.
3. Zum Ausschalten der Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

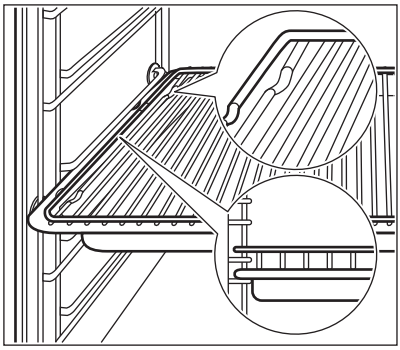
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

6.1 Einsetzen des Backofenzubehörs



Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen des Kochgeschirrs verhindert.



Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen
Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-2	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25 Min.	Zwischendurch umrühren.
1-2	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen.
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Koch stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
4-5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150 Min.	Max. 3 l Flüssigkeit den Zutaten hinzufügen.
6-7	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

8.2 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubreitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

8.3 Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

8.4 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170 - 180 1)	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brot (Roggenbrot): **1.** Erster Teil des Backvorgangs. **2.** Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	**1.** 230 1) **2.** 160 - 180	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 1)	10 - 20

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Streuselku-chen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zu-ckerkuchen	Ober-/Unter-hitze	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig) 2)	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150	35 - 55
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig) 2)	Ober-/Unter-hitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindli-chen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pud-ding)	Ober-/Unter-hitze	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteig-plätzchen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	140	20 - 35
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Ober-/Unter-hitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätz-chen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißge-bäck/Baiser	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	80 - 100	120 - 150

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Makronen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteigge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	170 - 180[1)]	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	160[1)]	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unter-hitze	3	190 - 210[1)]	10 - 25
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unter-hitze	3	170[1)]	20 - 30

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegra-tin[1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	30 - 60

Speise	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gefülltes Ge-müse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen.

8.5 Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/ Eclairs	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Streuselku-chen, trocken	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteig-plätzchen	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Rührteigplätz-chen	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Eiweißge-bäck/Baiser	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronen	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Hefekleinge-bäck	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Blätterteigge-bäck	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Brötchen	1 / 4	-	180	30 - 55

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

1) Backofen vorheizen.

8.6 Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obsttörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250[1)]	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250[1)]	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

8.7 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die bräunen oder eine Kruste bekommen sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.

- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

8.8 Braten mit Heißluftgrillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett/Spare Ribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule/Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 1)	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 180
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedünstet

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Tempera-tur in °C	Zeit (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Un-terhitze	1	210 - 220	40 - 60

8.9 Grillstufe 1

Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.
Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebe-ne	Temperatur	Zeit (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderbraten	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerü-cken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadel-len	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen.

8.10 Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)

Heißluft mit Ringheizkörper

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	2	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, dünn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, dick	3	200 - 220	25 - 35
Kroketten	3	220 - 230	20 - 35
Rösti	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160 - 180	40 - 60
Ofengebackener Käse	3	170 - 190	20 - 30
Hähnchenflügel	2	190 - 210	20 - 30

Gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes Frites[1] (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	3	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

8.11 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
Benutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

8.12 Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit dem Verschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser auf das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

8.13 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.
Für ein optimales Ergebnis, schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus.

Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9. REINIGUNG UND PFLEGE

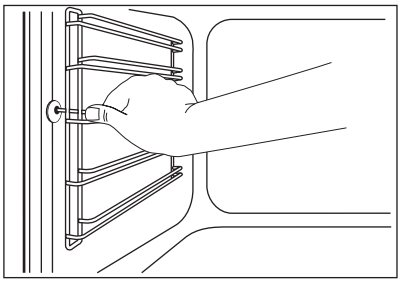
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

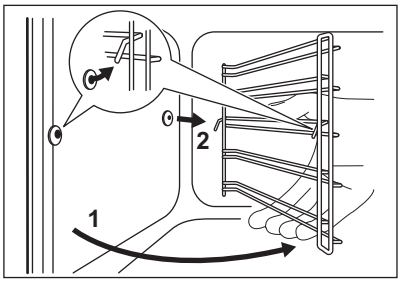
9.1 Einhängegitter

Abnehmen der Einhängegitter



Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen.

9.2 Lampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens. Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der Lampe der Innenraumdecke:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

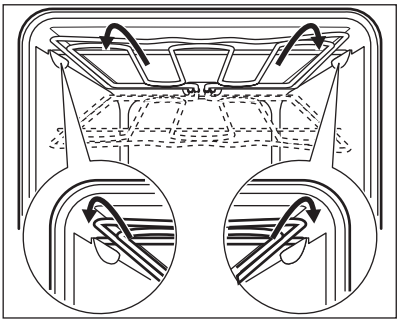
9.3 Backofendecke

Das Heizelement an der Backofendecke kann zur einfacheren Reinigung der Decke heruntergeklappt werden.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Abklappen des Heizelements

1. Entfernen Sie die Einhängegitter.



2. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nach unten.

   Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.

Einsetzen des Heizelements

1. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

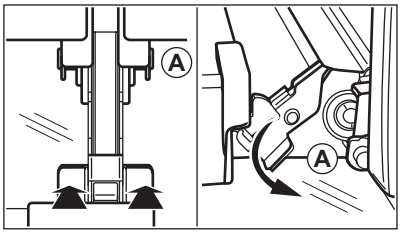
   Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.
2. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

9.4 Reinigen der Backofentür

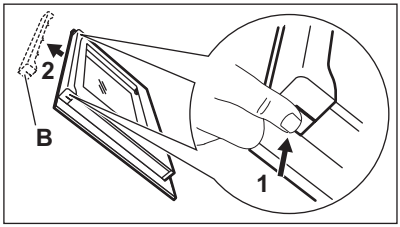
Aushängen der Backofentür und der Glasscheiben

Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

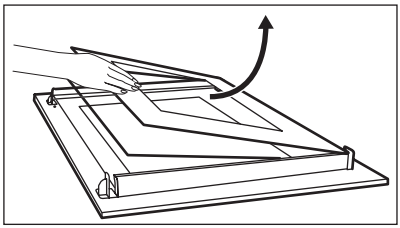
WARNUNG!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Ofentür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Unterlage. Dies verhindert Kratzer.



6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.
7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

10. WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Gebrauchsanweisung zum Einbaukochfeld beachten.	
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Lösen die Sicherungen wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

892956636-A-442012

CE

AEG

perfekt in form und funktion